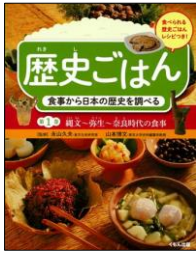


としょかんいん
図書館員が

やってみた!



れきし しょくじ にほん れきし しら
『歴史ごはん 食事から日本の歴史を調べる』
だい かん じょうもん やよい なら じだい
第1巻 縄文～弥生～奈良時代の食事～』
永山 久夫／監修 山本 博文／監修
くもん出版 2018年 分類：380

この本をつかって… 『歴史ごはん』 をつくってみました!



パンはそば粉や小麦粉などをつかって作りましたが、縄文時代にはどんぐりを粉にするところから始めていたそうです。

「蘇」は、たくさんの牛乳をひたすら煮詰めて作るデザートです。チーズのような味でした。

この本もおすすめ!

このシリーズでは、日本で暮らす人たちが食べていたもの、生活のようすなどが、たくさんの写真と絵をつかって紹介されています。

「歴史ごはん」のレシピもついているので、楽しく体験しながら学べます。

- 『歴史ごはん 第2巻 平安～鎌倉～室町時代の食事』
永山 久夫／監修 山本 博文／監修 くもん出版 2019年 分類：380
- 『歴史ごはん 第3巻 安土・桃山～江戸時代、現代の食事』
永山 久夫／監修 山本 博文／監修 くもん出版 2019年 分類：380

担当者 A

日野市立図書館